

Milchprodukte

Joghurt griechischer Art

Uelzena
Ingredients



Unser Joghurtherzeugnis nach „griechischer Art“ mit 10% Fett zeichnet sich aus durch einen erhöhten Anteil an Eiweiß. Die Konsistenz ist typischerweise eher fest und massig, die Viskosität kann jedoch nach Wunsch mit nativer Stärke und/oder Gelatine frei eingestellt werden. Die Herstellung erfolgt aus frischer pasteurisierter Sahne (100% Kuhmilch) durch Säuerung und Dicklegung mit Milchsäurebakterien.



Verwendung

- › Zaziki
- › Desserts
- › Eiscreme
- › Cremes, Soßen, Dips
- › Mediterrane Feinkostprodukte

Produktvorteile

- › Cremig-sahniger Joghurt-Geschmack mit angenehmen Mundgefühl
- › Höherer Proteingehalt im Vergleich zu normalem Sahnejoghurt
- › Cremige bis stichfeste Konsistenz, angepasst auf das jeweilige Endprodukt und die vorhandene Produktionstechnologie – vereinfacht den Produktionsprozess
- › Hervorragende Verarbeitungseigenschaften bei der industriellen Weiterverarbeitung

Produktinfo

Produktvarianten

Verschiedene Stabilisierungssysteme

Verkehrsbezeichnung

Joghurtherzeugnis 10% Fett,
wärmebehandelt

Hauptzutaten

Magermilch, Sahne, Stabilisatoren

Verpackungen

- › Kunststoffeimer: 10 kg
- › Sterilcontainer: 1.000 kg

Auf Anfrage sind auch andere Verpackungseinheiten möglich, z. B. individuell angepasst an Ihre Rezepturen/Chargengrößen oder Anwendungstechnologien.

Zertifizierungen

- › ISO 9001:2008
- › IFS (Höheres Niveau)

Viele unserer Produkte können wir auch in koscherer Qualität anbieten. Bitte fragen Sie an.

Johannes Rother

Leiter Vertrieb Milchprodukte

Tel +49 (0)5767 9603-49

johannes.rother@warmsener.com